ALLEVAMENTI SICURI

che selezioniamo in Italia e all'estero, preferendo quelli di piccole e medie dimensioni, dove si conoscono gli allevatori, i metodi di allevamento e ciascun capo di bestiame, per nome e cognome.

QUANDO IL LAVORO È UNA VOCAZIONE.

L'alimentazione sana e genuina è una convinzione che ci tramandiamo di generazione in generazione. Il percorso qualità delle nostre carni, è garantito da controlli sanitari, cultura dell'igiene, capillarità e sicurezza nella distribuzione.

ESPERIENZA E QUALITÀ.

Grazie alla competenza dei nostri macellai, offriamo carni sempre fresche con tagli e lavorazioni che ne esaltano il sapore e la qualità.
Lo facciamo integrando esperienza, tecnologia e logistica avanzata.